

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1209**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Sierra Mágina**

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin "Sierra Mágina".

*Address* Ctra. Mancha Real Cazorla s/n  
23537 Bedmar, Jaén

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Sierra Mágina, Jaén, SPAIN.

Geographical area: Location and delimitation of the area: the production area is located in the natural park that gives its name to the designation. Located in the central part of the southern area of the province of Jaén, it comprises sixteen municipal districts with an area of 64,009 hectares of olive groves, which represents 84% of the useful agricultural area. Municipalities that comprise it: includes sixteen municipalities in the province of Jaén i.e.: Albanchez de Mágina, Bedmar-Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas,

Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, and Torres.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2107/1999 of October 4, 1999 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L258 dated 05.10.1999.

PDO-ES-0054

October 05, 1999

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1209**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Sierra Mágina**

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Sierra Mágina".

*Adresse* Ctra. Mancha Real Cazorla s/n  
23537 Bedmar, Jaén  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Sierra Mágina, Jaén, ESPAGNE.

Aire géographique: Situation et délimitation de l'aire: l'aire de production est enclavée dans le parc naturel qui donne son nom à l'appellation. Elle se situe dans la partie centrale du sud de la province de Jaén et compte dix-sept municipalités avec une superficie de 64 009 ha d'oliveraies, ce qui représente 84% de la superficie agricole utile. Communes la composant: on compte dix-sept municipalités de la province de Jaén, à savoir: Albanchez de Mágina, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de

Arenas, Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, et Torres.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2107/1999 de la Commission du 4 octobre 1999 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L258 du 05.10.1999.

PDO-ES-0054

05.10.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1209**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Sierra Mágina**

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador Denominación de Origen "Sierra Mágina".

*Dirección* Ctra. Mancha Real Cazorla s/n  
23537 Bedmar, Jaén  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Sierra Mágina, Jaén, ESPAÑA.

Zona geográfica: Situación y delimitación de la zona: la zona de producción se encuentra enclavada en el parque natural que da nombre a la denominación. Situada en la parte central de la zona surge la provincia de Jaén, comprende dieciséis términos municipales con una superficie de 64 009 ha de olivar, que representa el 84 % de la superficie agraria útil.

Municipios que la integran: comprende dieciséis términos municipales de la provincia de Jaén que son:

Albanchez de Mágina, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, y Torres.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

**1. Comisión Europea.**

Reglamento (CE) No 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre de 1999 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L258 de 05.10.1999.

PDO-ES-0054

05.10.1999

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**‘SIERRA MÁGINA’**

**EC No: ES/PDO/105/0054**

**PDO ( X ) PGI ( )**

**1. Responsible department in the Member State:**

Name:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Address:	Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid
Tel.:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
e-mail:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Group:**

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar (Jaén)
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net
Composition:	Producers/processors ( X ) Other ( )

**3. Type of product:**

Class 1.5.: Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

**4. Specification (summary of requirements under Article 4(2))**

4.1 Name: ‘Sierra Mágina’

4.2 Description: Extra virgin olive oil obtained from olives (*Olea europea, L*) of the Picual and Manzanillo de Jaén varieties.

The protected variety regarded as the principal one is the Picual.

Its characteristics are: acidity up to a maximum of 0,5°; peroxide value: maximum 18.K<sub>270</sub>, maximum 0,20; moisture and impurities not exceeding 0,1 %.

Highly stable olive oils, very fruity and slightly bitter. Colour varying from deep green to golden yellow depending on the period the olives are harvested and the location of the olive grove within the region.

The protected extra virgin olive oils are prepared from olives not less than 90 % of which are of the Picual variety.

4.3 Geographical area: Location and delimitation of the area: The production area is surrounded by the Sierra Mágina Natural Park, which gives its name to the designation. Situated in the central part of the southern zone of the Province of Jaén, it comprises 16 municipalities and has olive groves covering a total of 64 009 ha representing 84 % of the utilised agricultural area.

Municipalities concerned: It covers sixteen municipalities in the Province of Jaén: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera and Torres.

4.4 Proof of origin: The olives delivered to the oil mills are of the authorised varieties and come from olive groves listed in the Regulating Council register. The oil is extracted at registered oil mills situated in the production area, under the supervision of Council inspectors, and stored at oil mills or registered packaging plants. The oil is subjected to physical and chemical analysis and organoleptic assessment. Only oils which successfully complete the inspection procedure are packaged and placed on the market bearing the numbered back label issued by the Council and protected by the Designation of Origin.

4.5 Method of production: Ripened olives of the authorised varieties from registered olive groves are harvested carefully, separating those from the ground from those from the tree. The olives are delivered to oil mills under conditions which ensure that they do not deteriorate. They are cleaned and washed, leaves, stalks, earth and impurities are removed and the oil is extracted by pressing. The process is completed in a period of not more than 48 hours. The production methods are appropriate and are authorised and inspected by the Council. The oil is decanted and the quality oil run off is analysed and graded. Only extra virgin olive oil is given the protection of the designation.

4.6 Link: The Sierra Mágina is a massif that rises above the plain in a relatively short continuous line running from north east to south west and surrounded by smaller hills. The

olive groves are to be found on the gentler slopes of the massif, up to an altitude of 850 m, giving it the appearance of an island in the midst of a sea of olive trees. The soils most commonly occurring are lithosols, calcareous regosols, cambisols and chromic luvisols. The climate fluctuates between Mediterranean subtropical and Mediterranean temperate, with annual average temperatures of between 13 °C and 17 °C, and average annual rainfall of between 400 mm and 800 mm. Traditional tilling, semi-tilling, pruning and pest and disease control methods provide a suitable environment for the development of olive trees from which healthy olives are obtained giving the oil its distinctive characteristics that are closely linked with the geographical surroundings.

4.7 Inspection body:

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net

The inspection body satisfies the European Standard EN45011.

4.8 Labelling: The words 'Sierra Mágina' must be shown. Labels are authorised by the Council. Back labels are numbered and must be issued by the Council.

4.9 National requirements:

- Law No 25/1970 of 2 December 1970 on rules governing viticulture, wine and spirits.
- Order of 25 February 1997 ratifying the Regulation on the Designation of Origin 'Sierra Mágina'.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

«SIERRA MAGINA»

N° CE: ES/PDO/105/0054

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Service compétent de l'État membre**

Nom:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Adresse:	Infanta Isabel 1° E-20871 Madrid
Tél.:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
Courriel:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Groupement demandeur:**

Nom:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Adresse:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar (Jaén)
Tél.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
Courriel:	D.O.sierra-magina@swin.net
Composition:	producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.5 — Matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

**4. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)**

4.1. Nom: «Sierra Mágina»

4.2. Description: Huile d'olive vierge extra extraite du fruit de l'olivier (*Olea europea* L) des variétés Picula et Manzanillo de Jaén.

La variété Picual est la plus importante des variétés protégées.

Elle présente les caractéristiques suivantes: acidité maximale de 0,5° indice de peroxyde maximal de 18.K270, avec un maximum de 0,20; humidité et impuretés inférieures ou égales à 0,1 %.

Huiles particulièrement stables, très fruitées et légèrement amères. La couleur varie du vert intense au jaune doré en fonction de la période de récolte des olives et de la situation de l'oliveraie dans la région.

Les huiles protégées sont obtenues à partir d'au moins 90 % d'olives de la variété Picual

4.3. Aire géographique: Situation et délimitation de l'aire géographique: la zone de production est enclavée dans le parc naturel qui donne son nom à l'appellation. Située au centre de la zone méridionale de la province de Jaén, elle englobe seize communes et s'étend sur 64 009 ha, soit 84 % de la superficie agricole utile.

Municipalités qui composent l'aire géographique: l'aire géographique englobe seize communes de la province de Jaén: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárcchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera et Torres.

4.4. Preuve de l'origine: Les olives envoyées aux moulins appartiennent aux variétés autorisées et proviennent des oliveraies inscrites dans les registres du Conseil. L'extraction de l'huile se fait sous le contrôle des agents du Conseil dans des moulins agréés situés dans la zone de production et l'entreposage a lieu dans des moulins ou dans des usines de conditionnement inscrits dans les registres du Conseil. Les huiles obtenues sont soumises à des analyses physico-chimiques et organoleptiques et seules celles qui satisfont à tous les contrôles sont mises en bouteilles et commercialisées avec la mention de l'appellation d'origine protégée et avec la contre-étiquette numérotée par le Conseil régulateur.

4.5. Méthode d'obtention: Lorsque les olives des variétés agréées et des oliveraies inscrites dans les registres du Conseil sont mûres, elles sont récoltées avec soin et les fruits ramassés au sol sont séparés de ceux cueillis sur l'arbre; après la récolte, les olives sont acheminées vers les moulins à huile conformément aux conditions établies pour éviter la détérioration des fruits. Les fruits sont nettoyés et lavés afin d'ôter les feuilles, les queues, la terre et les impuretés, et ils sont ensuite moulus pour procéder à l'extraction de l'huile. L'ensemble du processus ne dure pas plus de 48 heures. L'huile est obtenue à l'aide de techniques adaptées, autorisées et contrôlées par le Conseil régulateur. Les huiles sont mises à décanter et, après

séparation, l'huile de qualité sera analysée et classée. Seules les huiles d'olive vierge extra sont protégées par l'appellation.

4.6. Lien: La zone appelée «Sierra Mágina» est un massif montagneux qui se détache sur la plaine en une ligne qui va du nord-est au sud-ouest. Ce massif, qui n'est pas très long, est entouré de chaînes de montagnes moins hautes. Les oliveraies se trouvent dans les zones à topographie plus douce qui entourent le massif montagneux, à partir de 850 mètres d'altitude, ce qui donne l'impression d'une île entourée par une mer d'oliviers. Les sols les plus courants dans la région sont des lithosols, des régosols calcaires, des cambisols et des luvisols chromiques; le climat est de type méditerranéen sous-tropical à méditerranéen tempéré, avec des températures moyennes annuelles comprises entre 13 et 17 °C et des précipitations moyennes annuelles allant de 400 à 800 mm. Les techniques de labour traditionnelles, le semi-labour, la taille ainsi que la situation sous contrôle au regard des parasites et des maladies offrent un milieu adapté au développement d'oliviers donnant des fruits sains dont on extraira des huiles aux caractéristiques particulières, très étroitement liées à l'aire géographique.

4.7. Structure de contrôle:

Nom:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Adresse:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar
Tél.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
Courriel:	D.O.sierra-magina@swin.net

La structure de contrôle respecte la norme EN 45-011.

4.8. Étiquetage: La mention «Sierra Mágina» figure obligatoirement sur l'étiquette. Les étiquettes doivent être autorisées par le Conseil régulateur. Les contre-étiquettes doivent être numérotées et délivrées par le Conseil régulateur.

4.9. Exigences nationales:

—Loi 25/1970 du 2 décembre 1970 relative au statut de la vigne, du vin et des alcools.

—Arrêté du 25 février 1997 qui ratifie le règlement de l'appellation d'origine «Sierra Mágina».

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**‘SIERRA MÁGINA’**

**EC No: ES/PDO/105/0054**

**PDO ( X ) PGI ( )**

**1. Responsible department in the Member State:**

Name:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Address:	Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid
Tel.:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
e-mail:	sgcaproagro@mapya.es

**2. Group:**

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar (Jaén)
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net

Composition:	Producers/processors ( X ) Other ( )
--------------	--------------------------------------

**3. Type of product:**

Class 1.5.: Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

**4. Specification (summary of requirements under Article 4(2))**

4.1 Name: 'Sierra Mágina'

4.2 Description: Extra virgin olive oil obtained from olives (*Olea europea, L*) of the Picual and Manzanillo de Jaén varieties.

The protected variety regarded as the principal one is the Picual.

Its characteristics are: acidity up to a maximum of 0,5°; peroxide value: maximum 18.K<sub>270</sub>, maximum 0,20; moisture and impurities not exceeding 0,1 %.

Highly stable olive oils, very fruity and slightly bitter. Colour varying from deep green to golden yellow depending on the period the olives are harvested and the location of the olive grove within the region.

The protected extra virgin olive oils are prepared from olives not less than 90 % of which are of the Picual variety.

4.3 Geographical area: Location and delimitation of the area: The production area is surrounded by the Sierra Mágina Natural Park, which gives its name to the designation. Situated in the central part of the southern zone of the Province of Jaén, it comprises 16 municipalities and has olive groves covering a total of 64 009 ha representing 84 % of the utilised agricultural area.

Municipalities concerned: It covers sixteen municipalities in the Province of Jaén: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárcchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera and Torres.

4.4 Proof of origin: The olives delivered to the oil mills are of the authorised varieties and come from olive groves listed in the Regulating Council register. The oil is extracted at registered oil mills situated in the production area, under the supervision of Council inspectors, and stored at oil mills or registered packaging plants. The oil is subjected to physical and chemical analysis and organoleptic assessment. Only oils which successfully complete the inspection procedure are packaged and placed on the market bearing the numbered back label issued by the Council and protected by the Designation of Origin.

4.5 Method of production: Ripened olives of the authorised varieties from registered olive groves are harvested carefully, separating those from the ground from those from the tree. The

olives are delivered to oil mills under conditions which ensure that they do not deteriorate. They are cleaned and washed, leaves, stalks, earth and impurities are removed and the oil is extracted by pressing. The process is completed in a period of not more than 48 hours. The production methods are appropriate and are authorised and inspected by the Council. The oil is decanted and the quality oil run off is analysed and graded. Only extra virgin olive oil is given the protection of the designation.

4.6 Link: The Sierra Mágina is a massif that rises above the plain in a relatively short continuous line running from north east to south west and surrounded by smaller hills. The olive groves are to be found on the gentler slopes of the massif, up to an altitude of 850 m, giving it the appearance of an island in the midst of a sea of olive trees. The soils most commonly occurring are lithosols, calcareous regosols, cambisols and chromic luvisols. The climate fluctuates between Mediterranean subtropical and Mediterranean temperate, with annual average temperatures of between 13 °C and 17 °C, and average annual rainfall of between 400 mm and 800 mm. Traditional tilling, semi-tilling, pruning and pest and disease control methods provide a suitable environment for the development of olive trees from which healthy olives are obtained giving the oil its distinctive characteristics that are closely linked with the geographical surroundings.

4.7 Inspection body:

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net

The inspection body satisfies the European Standard EN45011.

4.8 Labelling: The words 'Sierra Mágina' must be shown. Labels are authorised by the Council. Back labels are numbered and must be issued by the Council.

4.9 National requirements:

—Law No 25/1970 of 2 December 1970 on rules governing viticulture, wine and spirits.



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

---

**AO-1209 – DESCRIPTION – DESCRIPTION – DESCRIPCIÓN**

**PAGE 11 OF 11**

---

—Order of 25 February 1997 ratifying the Regulation on the Designation of Origin 'Sierra Mágina'.

---